

Carte des mets
Printemps

RESTAURANT
DES BAINS
AVENCHES



Les entrées

Salade de saison	9.-
Crème d'asperge et jambon cru	19.-
Savarin de crevettes à l'asiatique Garniture printanière	23.-
Cassolette d'escargots et foie gras de canard poêlé à l'ail des ours	26.-
Saumon mariné façon Gravad lax Duo de mousses d'asperges et saladin printanière	26.-
Escalope de ris de veau poêlé et son risotto aux morilles	27.-
Asperges blanches de Chiètres et ses sauces maison	24.-
Assiette de jambon cru pour accompagner les asperges	15.-
Perches du lac de Morat meunière	24.-

Les poissons et fruits de mer

Filets de perche du lac de Morat meunière Pommes nature ou pommes frites maison	44.-
Crevettes géantes grillées à l'ail et aux piments Riz aux légumes	43.-
Sandre du lac de Morat grillé aux asperges Vinaigrette aux herbes	45.-
Croustillant de Lotte au Quinoa d'Avenches Emulsion aux orties, pommes nature	46.-

Les viandes

Filet de bœuf aux asperges blanches de Chiètres Sauce aux morilles et gnocchi maison	56.-
Carré d'agneau à la provençale Galette de pommes de terre et oignons nouveaux Légumes du marché	48.-
Journedos de filet de lapin à l'écume de bière ambrée Quinoa et légumes du marché	44.-
Tartare de filet de bœuf coupé au couteau Frites maison	46.-
Emincé de rognon et ris de veau à la moutarde Riz et légumes du marché	48.-



Végétarien

Portion d'asperge blanche de Chiètres Vinaigrette aux herbes, mayonnaise Sauce hollandaise	36.-
Gnocchi maison et légumes de saison gratiné à l'ail des ours	32.-
Gratin d'asperges et morilles fraîches	36.-

Menu de printemps

Savarin de crevettes à l'asiatique
Garniture printanière

ou

Cassolette d'escargots
et foie gras de canard poêlé
à l'ail des ours

Sandre du lac de Morat
grillé aux asperges blanches et vertes
Vinaigrette aux herbes

ou

Carré d'agneau à la provençale
Galette de pommes de terre
et oignons nouveaux
Légumes du marché

Plateau de fromages

ou

Tartelette crémeuse vanille-fraise
Glace pistache maison

Menu 80.-

Menu dégustation

Saumon mariné façon Gravad lax
Duo de mousses d'asperges
et saladin printanière

Escalope de ris de veau poêlé
Risotto aux morilles

Croustillant de Lotte
au Quinoa d'Avenches
Emulsion aux orties

Journedos de filet de lapin
et son cannelloni maison
Ecume de bière ambrée
et légumes du marché

Plateau de fromages

Pyramide au chocolat et caramel
Variation de rhubarbe

Menu 1 entrée 94.-

Menu 2 entrées 110.-

Menu complet 130.-

A partir de 2 pers. prix par pers.